

Chef de cuisine : Philippe Barberet

Chef pâtissier : Xavier Vautier



Menu Plaisir - 59 €

Amuse-Bouche



Œuf Bio 64°C

Crèmeux de foin, champignons de couche et graines de céréales



Truite de Saint-Savin

Quinoa Bio, Cresson et Œufs de Truite



Pavlova aux fruits de saison

Crème mascarpone, Fruits frais, Gelée de fruits



Nos suggestions de plat Signature

Le homard, Sauternes et citrus - 48 €

Ce plat peut être intégré dans le menu Signature
(supplément de 10 €)



Langoustine en carpaccio glace huitre - 28 €



Le chariot de fromages frais et affinés de notre terroir - 12 €

Menu Signature à 89 € - en 7 services

*Ce menu ne peut être commandé après 13h00 et 21h00 –
Servi pour toute la table.*

Amuse-Bouche



Langoustine

Carpaccio, yuzu, agrumes, Glace huitre,
Eau de mer concombre



Le végétal du moment



Lame de saint-pierre

Vapeur d'agrumes, Mosaïque et poireaux nori, Bouillon clair



Pigeonneau des Cytises de Saint Alban de Roche

Petit pois, Menthe, Oseille et Jus corsé



Pré dessert



Mon chou

Gelée de rhubarbe fraise et Crème vanille de Tahiti



Le Pamplemousse

Ganache montée et Suprêmes de pamplemousse

Menu Régal - 74 € - en 5 services

Servi pour toute la table

Amuse-Bouche



Truite de l'Isère

Confite Chou-fleur, Gel de citron, Caviar de truite et Pickles
d'oignon



Médailon de Homard

Sauternes et Citrus



Le veau de lait de la Chartreuse

Texture de carottes, Pamplemousse et Poivre de Timut



Pré dessert



La boîte à Chocolat

Mousse chocolat Jivara, croustillant praline, Cœur fondant



Menu Enfant - 19 €

Il comprend un plat et un dessert.
(Menu servi jusqu'à 12 ans et adapté à son âge)

« Nos partenaires »

Champignons	M. François Berliet Champi'good Saint Alban de Roche (38)
Les viandes, les volailles Origine : France	Les frères Charveron St Jean de Soudain (38)
Œufs Bio	Berthier Jean Yves Lisieux (38)
Les viandes	Boucherie de halles Maison Stéphane Milleret - Chambéry (74)
Les pigeonneaux	M. Berger Dominique et Christine - Les Cytises Saint Alban de Roche (38)
Les poissons et crustacés	Jérémy Rigaux Alpes Marée(73)
Les poissons d'eau douce	Gérald Faure Ferme piscicole de Laval , saint Chef (38)
Légumes Bio de saison	Mathieu Sermerieux (38)
Boulangerie - pain	M. et Mme Favier Heïdi et Franck Lhuis (01)
Fromages – les crémeries AOC	« Fromagerie Chenevaz » à Saint Romain de Jalionas (38) Gaec la Gentilhommière, à Sermerieu (38) Gaec la chèvre Arandonaise, à Arandon (38)
Le Chocolat	Valrhona Tain l'Hermitage (26)
La Bière	« Brasserie des Ursulines » Crémieu (38)



FRESH
NORDAQ

L'eau Fresh (plate ou gazeuse) est produite et purifiée directement sur place, pour l'environnement et le goût, sans addition de produits chimiques.



Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande.

Prix nets TTC – service compris – menus hors boissons



le **Capella**

Restaurant Le Capella



Chef de cuisine : Philippe Barberet
Chef pâtissier : Xavier Vautier

Tous nos produits sont élaborés à partir de matières premières sélectionnées avec soin selon des critères de qualité et de fraîcheur stricte.

Nos plats sont renouvelés régulièrement en fonction des produits frais de saison et de l'inspiration du Chef.

312 rue de la Garenne - 38890 VIGNIEU Tel : 04 74 27 79 00

www.chateau-chapeau-cornu.fr www.lecapella.com

reception@chapeau-cornu.fr

CHATEAU DE CHAPEAU CORNU – Restaurant LE CAPELLA

312 rue de la Garenne – 38890 VIGNIEU – 04 74 27 79 00

www.chateau-chapeau-cornu.fr / www.lecapella.fr / reception@chapeau-cornu.fr

Prix net TTC – service compris – menus hors boissons